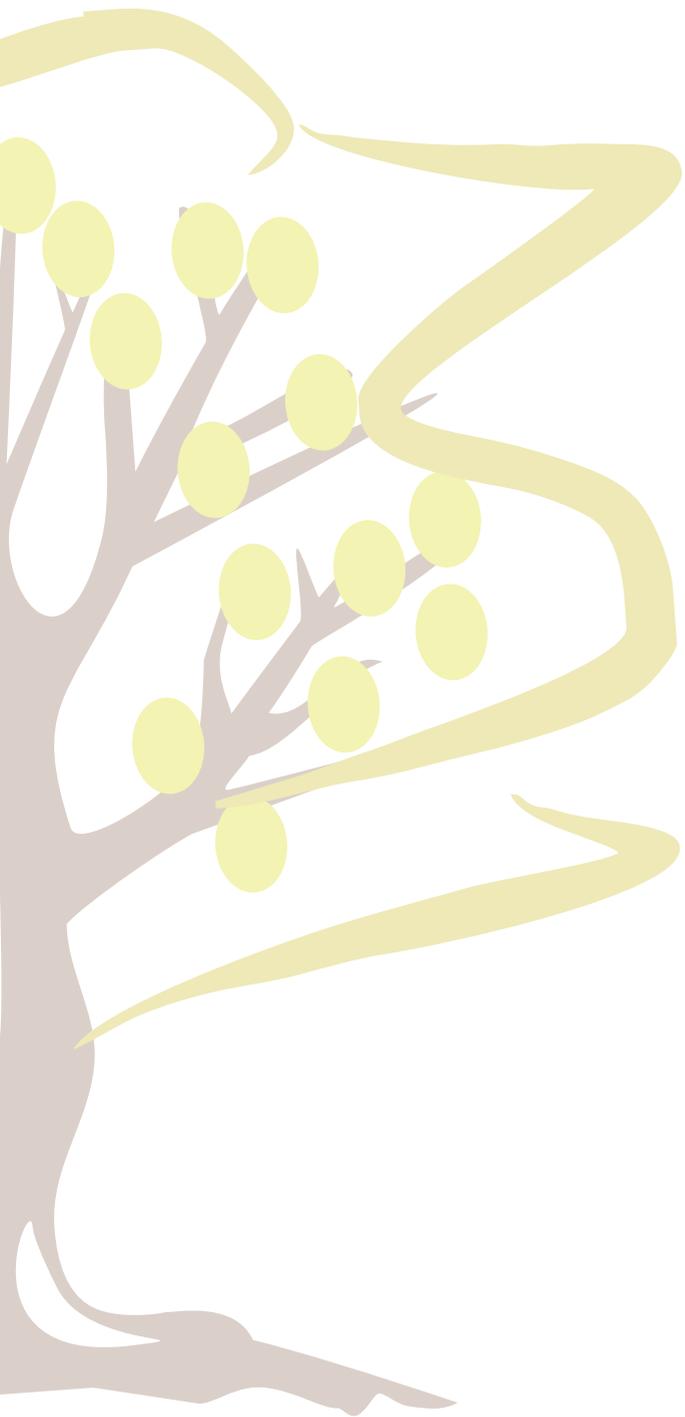




**Il sapore vero
del Gargano**



FAMIGLIA E AMORE PER LA TERRA

*“Insieme alle mie due sorelle abbiamo deciso di portare avanti ciò che abbiamo ereditato dalla nostra famiglia: l'**amore per la terra**. Uliveti e frutteti sorgono intorno alla nostra masseria dal 1857. Oggi ci siamo noi a sfiorare quei frutti con le mani.”*

Antonella Bisceglia

LA NOSTRA STORIA



L'Azienda Agricola Bisceglia è l'espressione della migliore tradizione gastronomica della Puglia ed in particolare del Gargano, terra dai profumi e dai colori unici, come i suoi sapori. L'Azienda Agricola porta avanti una tradizione di famiglia, quella della coltivazione dell'olivo che avviene dal 1857. Oggi la cura degli uliveti e la trasformazione dei preziosi frutti in olio extra vergine di oliva ripercorrono le tecniche della tradizione contadina proprie del territorio garganico adattandosi ai tempi moderni con macchinari di ultima generazione. E' proprio l'innovazione tecnologica il valore aggiunto dell'azienda agricola Bisceglia. Il Frantoio, da sempre punto di riferimento sul territorio, grazie all'impiego delle ultime novità del settore, concilia genuinità e alta qualità creando un extra vergine dal gusto indimenticabile.

L'AZIENDA AGRICOLA

L'**Azienda Agricola Bisceglia** sorge a **Mattinata**, città dalla bellezza poetica dove le distese di uliveti, mandorli e fichi d'india degradano verso le acque cristalline. Sono i sassi bianchi i padroni di questa terra tanto dolce quanto aspra. Sono in riva al mare e immersi nella terra delle campagne. Questo è il **Gargano**. Una terra da vivere a mani nude. L'**Azienda Agricola Bisceglia** è parte del **Gargano**, è la sua identità. Punto di riferimento per il territorio sin dal **1857**, l'**Azienda Agricola Bisceglia** comincia la sua storia con uliveti tramandati da generazione in generazione e un frantoio. E' proprio in questi anni che nasce la **passione** per la produzione di **olio extravergine di oliva eccellente**, un prodotto che rispecchia nel **gusto** e nel **profumo** la sua terra d'origine. Oggi, il **Frantoio**, ammodernato secondo le ultime tecnologie ed immerso nell'**Agriturismo Giorgio**, continua ancora a produrre olio extravergine con la stessa filosofia ricca di qualità. Con il passare del tempo agli uliveti si aggiungono i **frutteti** ed una produzione diversificata di prodotti enogastronomici. All'extravergine si affiancano olive in salamoia, marmellate, sottoli e succhi di frutta. Oggi, per l'Azienda Agricola Bisceglia, la produzione gastronomica è indice di **promozione** del territorio **Pugliese**, veicolare il **messaggio di bellezza** del **Gargano** in tutto il mondo attraverso i profumi ed i sapori custoditi nei barattoli e bottiglie in vetro.

L'**Azienda Agricola Bisceglia** è sempre aperta su prenotazione a **visite guidate** presso le **Tenute**, il **Frantoio** e il famoso **Museo dell'Olio**.



LA NOSTRA CASA

*“Abbiamo deciso di portare avanti ciò che abbiamo ereditato dalla nostra famiglia: l'**amore per la terra**. Uliveti e frutteti sorgono intorno alla nostra masseria dal 1857. Oggi ci siamo noi a sfiorare quei frutti con le mani.”*

Sorelle Bisceglia

LE TENUTE

Tutti i prodotti creati dall'**Azienda Agricola Bisceglia** provengono dalle **Tenute** di proprietà delle **sorelle Bisceglia**. I campi, situati a **Mattinata**, cuore del **Parco Nazionale del Gargano**, vengono coltivati da generazioni rispettando l'**ecosistema ambientale**, valorizzando le **piante autoctone** e **tutelando la natura** del territorio sotto ogni aspetto per offrire un **prodotto** quanto più possibile **sano e genuino**. Le **Tenute**, che portano ancora oggi i nomi delle **contrade ottocentesche**, si arrampicano su colline dal profilo dolce seguendo una curva che li porta a tuffarsi nel mare, come per gli alberi della **Tenuta Monsignore**, i cui ulivi che si estendono in piano, vengono chiamati "chiuse" nel gergo locale. La **Tenuta Principe**, invece presenta ulivi argentei e secolari coltivati a terrazzo, i cosiddetti "puntoni", che si estendono sulle colline che abbracciano il paese di Mattinata. I nostri oli extra vergine prendono il loro nome proprio dalle Tenute di provenienza, per omaggiare la bellezza di questi paesaggi.



Gli alberi più antichi

TENUTA GIORGIO

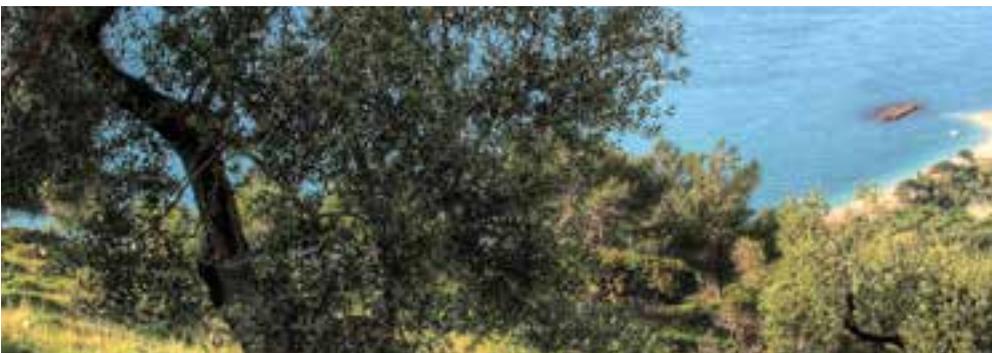
Gli uliveti della Tenuta Giorgio si trovano all'ingresso di Mattinata e sono i più antichi. Gli alberi abbracciano l'agriturismo Giorgio, la vecchia masseria di famiglia, il Frantoio ed il laboratorio di produzione delle marmellate.



Agricoltura Biologica

TENUTA PRINCIPE

Situati in collina, gli ulivi situati in questa tenuta sono speciali perché respirano l'aria del mare. E' proprio da questa tenuta che derivano le olive da agricoltura biologica destinate a diventare extravergine bio.



Ogliarola del Gargano

TENUTA BARONE

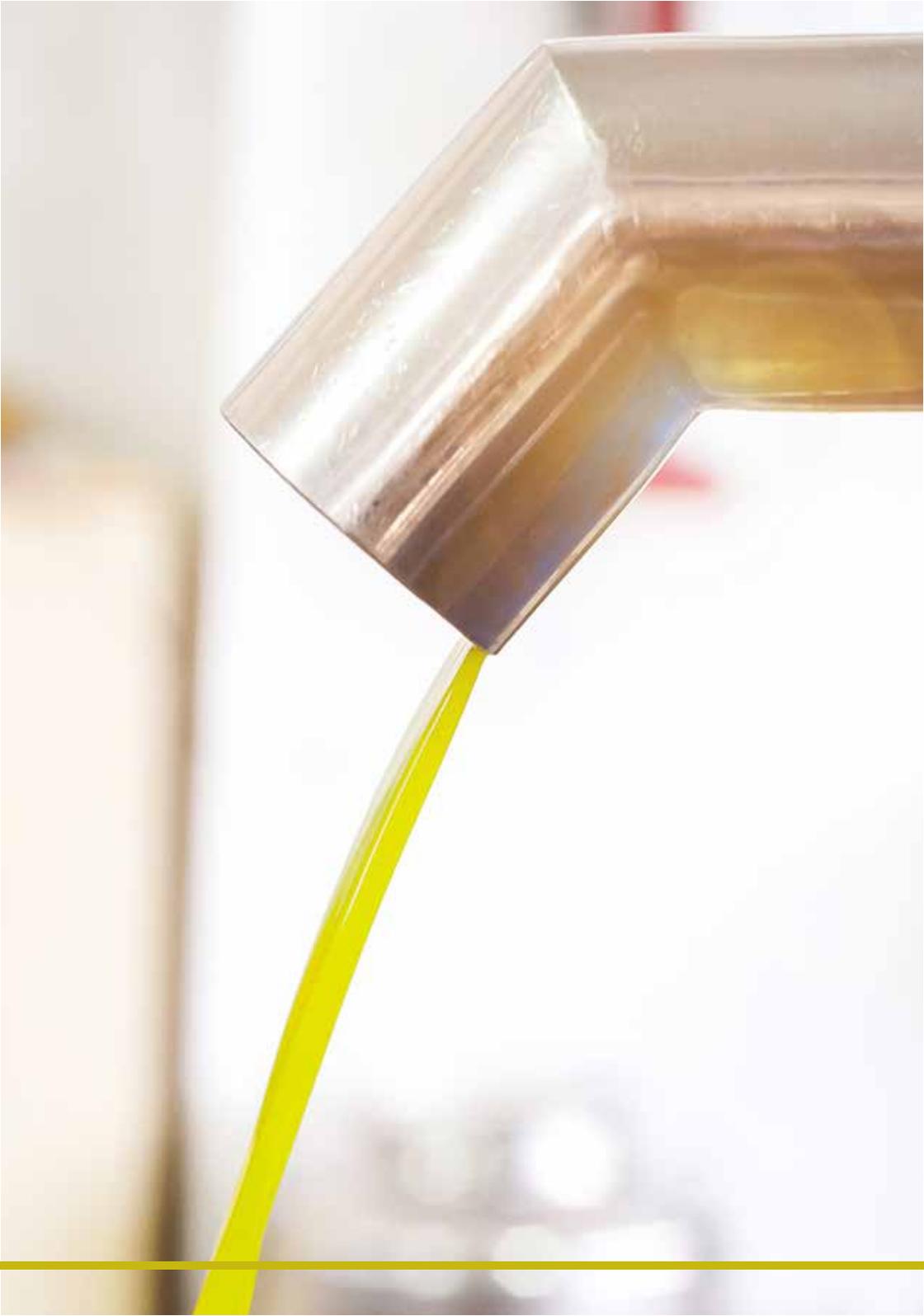
La Tenuta Barone è situata in una zona pianeggiante a ridosso del Parco Nazionale del Gargano. Su questi terreni viene coltivata la cultivar Ogliarola del Gargano, da cui si ricava un olio extravergine caratterizzato da un sapore fruttato con retrogusto di mandorla.



Fra terra e mare

TENUTA MONSIGNORE

Tenuta Monsignore è caratterizzata da un paesaggio unico dove gli ulivi scendono dalla collina verso il mare mescolando i loro colori. Da questi alberi, accarezzati dal vento dell'Adriatico, carico di profumi di mare, e baciati dal sole, ne deriva un frutto unico e raro.



FRANTOIO

UNA STORIA LUNGA PIU' DI UN SECOLO...

Quando il Gargano era ancora una terra non domata dall'uomo e le grosse pietre bianche si mescolavano al marrone della terra e al verde dei boschi il **Frantoio Bisceglia** si dedicava già alla coltura degli ulivi e alla creazione di olio extravergine di oliva. Siamo nel **1857** e da quella data sino ad oggi l'azienda agricola si è trasformata ed evoluta in base ai tempi e alle tecnologie, ma solo una cosa non è cambiata: la **passione** per la **qualità**. Oggi il **Frantoio**, che sorge nell'**agriturismo Giorgio**, è una struttura all'**avanguardia**, dotata delle ultime tecnologie del settore, con **frantoi** di nuova concezione a ciclo continuo, per realizzare un prodotto qualitativamente eccellente **estratto a freddo** e **100% italiano**. All'**innovazione** si affiancano le conoscenze **tradizionali** dell'**olivicoltura mattinataese**, un mix di saperi attuali e secolari che portano alla realizzazione di un extravergine unico nel suo genere.

Una esperienza plurisecolare

OLIO DA 4 GENERAZIONI

L'esperienza secolare dell'olivocoltura di Mattinata e del Gargano è racchiusa nell'olio extravergine dell'azienda agricola Bisceglia. Da ben 4 generazioni il rispetto del territorio e la cura nel creare un prodotto autentico e genuino sono i fattori della bontà di questo prodotto



Altamente selezionate

SOLO OLIVE DEI NOSTRI TERRENI

L'olio extravergine viene realizzato solo con olive raccolte presso le tenute di proprietà dell'azienda. Condizione essenziale per un prodotto autentico e genuino.



L'odore delle olive appena frante

MOLITE ENTRO 24 ORE

A poco tempo dalla raccolta, per mantenere tutta la freschezza e la fragranza dei frutti che rendono quest'olio di grande pregio.



I polifenoli, preziosi alleati

I BENEFICI DELL'OLIO

I molteplici benefici dell'olio extravergine di oliva non sono un mistero. Numerosi studi attestano le ottime proprietà, sia per la salute sia per la bellezza. Grazie alla presenza di polifenoli e grassi monoinsaturi contribuisce alla riduzione dei rischi di soffrire di malattie cardiovascolari.

IL MUSEO DELL'OLIO

Il **Museo dell'olio** è un vero **scrigno** di abitudini ed usanze centenarie della **vita contadina pugliese**.



Nato per custodire i documenti e i suppellettili della vita del frantoio, il Museo sorge all'interno dell'**Agriturismo Giorgio** ed è ospitato in una struttura adiacente alle sale adibite alla produzione di olio extravergine di oliva.



L'**agrimuseo**, visitabile anche con una guida dedicata, custodisce tutte le **antiche attrezzature** relative alla coltivazione dell'olivo, dalla **raccolta** alla **molitura**, dai tradizionali contenitori dell'olio agli utensili della **vita domestica del passato**.





OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

IL TRADIZIONALE OLIO MATTINATESE

L'**olio extravergine di oliva** dell'**Azienda Agricola Bisceglia** è il frutto di una **tradizione secolare** fatta di cura degli ulivi e spremitura dei frutti. Il **giusto equilibrio** fra **conoscenze tradizionali** ed **innovazione tecnologica** creano oggi un extravergine dall'indiscussa **qualità**. Le olive utilizzate provengono **solo dalle Tenute dell'Azienda Agricola**. Su questi campi vengono coltivati dal 1857 **gli ulivi garganici**, piante secolari tutelate affinché possano continuare ad esistere. Giunte al giusto grado di maturazione, le olive vengono raccolte e molite nell'arco di 24 ore presso il **frantoio di famiglia**. E' l'attenzione riservata ad ogni singolo passo del processo produttivo che ci ha permette di garantire un prodotto che racconti le antiche tradizioni della cultura del Gargano, o meglio "**mattinatese**". Il **profumo** di olive appena frante, il **colore** verde intenso con sfumature dorate, e il **gusto** amaro-piccante sono le principali caratteristiche di questo extravergine che esalta tutte le migliori peculiarità delle **cultivar pugliesi**.

La bellezza della tradizione

ORCI IN TERRACOTTA



La bellezza e la bontà della tradizione sono racchiusi negli orci interracotta. Sono loro a contenere e preservare il nostro olio extra vergine di oliva in una veste che ricorda i vecchi contenitori del passato resi attuali dai colori più contemporanei.

La bellezza della tradizione

ORCI IN TERRACOTTA



Formato: 250ml



Formato
500ml, 250ml



Formato: 250ml

Minimal Design

MONOCULTIVAR



La collezione “Monocultivar” nasce per esaltare le varietà tipiche della regione Puglia. Peranzana, Ogliarola, Coratina e Biologico sono le 4 tipologie di extravergine racchiuse in un packaging innovativo ed elegante.

Minimal Design

MONOCULTIVAR

Ogliarola
Fruttato Leggero

Peranzana
Fruttato Medio

Coratina
Fruttato Intenso



Formato
500ml

Con tappo antirabbocco a norma di legge per la ristorazione

Minimal Design

AROMATIZZATI

Gli aromatizzati di Agricola Bisceglia sono condimenti a base di olio extravergine di oliva lavorati secondo il processo di infusione che permette di conferire al condimento l'aroma desiderato mantenendone intatte le proprietà. Per questo la collezione degli aromatizzati è perfetta per esaltare il gusto dei piatti.

Arancia

Limone

Menta

Peperoncino

Rosmarino

Zenzero



Formato
250ml

Con tappo antirabbocco a norma di legge per la ristorazione

Elogio al genuino

IL TRADIZIONALE



La collezione di extravergine “Tradizionale” si distingue per l’aspetto raffinato e rustico. La linea è composta da 4 tipologie di olio: Monsignore, Principe, Barone e Biologico. Nomi che richiamo le contrade su cui sorgono gli uliveti.

L’olio extravergine di oliva è ottenuto dalla migliore selezione di olive delle Tenute dell’Azienda Agricola Bisceglia, massima espressione della qualità mediterranea e frutto della migliore tradizione pugliese coniugata ad innovazione e tecnologia.

Formato

1lt, 250ml, 500ml, 750ml

Elogio al genuino

IL TRADIZIONALE

La collezione di extravergine "Tradizionale" si distingue per l'aspetto raffinato e rustico. La linea è composta da 4 tipologie di olio: Monsignore, Principe, San Matteo, Barone - Biologico. Nomi che richiamo le contrade su cui sorgono gli uliveti.



Monsignore
Fruttato Leggero



Monsignore
Fruttato Leggero



Principe
Fruttato Medio



Principe
Fruttato Medio



San Matteo
Fruttato Intenso

Formato
5lt, 3lt



San Matteo
Fruttato Intenso



Barone - Biologico

Formato
250ml, 500ml, 750ml

Con tappo a vite o antirabbocco a norma di legge per la ristorazione

MARMELLATE

L'ESSENZA DELLA FRUTTA



Le **marmellate biologiche** realizzate dell'**Azienda Agricola Bisceglia** sono a base di **frutta fresca** raccolta presso i campi dell'azienda, coltivati con attenzione per consentire una condizione ottimale per la crescita della frutta. Quando i frutti sono maturi vengono **raccolti a mano** e **selezionati**. Solo i frutti migliori vengono impiegati nella lavorazione per non dipendere gli aromi naturali della frutta e le vitamine. Il loro **gusto autentico** è dovuto alla preparazione che rispecchia la tradizione garganica di tagliare i frutti in grossi pezzi. Alla ricetta tradizionale si affianca la volontà di ingolosire questa "**frutta spalmabile**" con **nuovi sapori** arricchendo con **frutta secca e spezie** come mandorle, zenzero ed altri ingredienti ricercati. Le **marmellate** vengono confezionate presso l'**Azienda Olearia Agrituristica Giorgio di Mattinata** nel cuore del **Parco Nazionale del Gargano**, dove è possibile anche soggiornare alla scoperta delle produzioni dell'azienda agricola presso l'**Agriturismo**.

GUSTI

MARMELLATE

Le nostre marmellate sono ottenute dalla minuziosa selezione della miglior frutta coltivata nei campi baciati dal sole e cullati dalla brezza marina. È per questo che risultano ricche di proprietà vitaminiche e salutari capaci di preservare ed esaltare il sapore della frutta fresca.



**Marmellata
Arance**



**Marmellata
Arance e
Zenzero**



**Marmellata
Arance e
Noci**



**Marmellata
Arance e
Mandorle**



**Marmellata
Arance e
Fichi secchi**



**Marmellata
Arance,
Zenzero e Noci**



**Marmellata
Limoni**



**Marmellata
Limoni e
Zenzero**



**Marmellata
Limoni, Pistacchi
e Zenzero**



**Confettura
Mele cotogne**



**Confettura
Mele cotogne e
Cannella**



**Confettura
Mele cotogne e
Zenzero**



**Confettura
Albicocche**



**Marmellata
Mandarini**



**Confettura
Ciliegie**

**Formato
360gr**

Il sapore di un tempo

CONSERVE

Il **sapore di un tempo** è racchiuso nei **sottoli** e nelle **olive in salamoia** dell'Azienda **Agricola Bisceglia**. Come vuole la **tradizione culinaria del Sud Italia**, gli **ortaggi di stagione** vengono raccolti in base a cosa offre la natura mese per mese ed **immersi** in barattoli di vetro colmi del **miglior olio extravergine di oliva**. La conservazione in extravergine continua ad essere ancora oggi un metodo valido di conservazione che **esalta gusti** e **virtù** del cibo conservato trasformandolo in "**gourmet**". Grazie al loro gusto caratteristico, i sottoli possono accompagnare formaggi, salumi.

La loro **croccantezza** ben si adatta a contorno di bolliti o di arrosti, per arricchire insalate, pizze, bruschette, panini, focacce e torte salate.



GUSTI

CONSERVE

Le conserve sono interamente prodotte dalla nostra azienda agricola come insegna la tradizione pugliese, in modo da portare in tavola tutto il sapore della Puglia, sapientemente preparate come si faceva un tempo in modo da esaltarne il gusto.



*Carciofini
Sottolio*



*Cime di Rapa
Sottolio*



*Puntarelle
Sottolio*



*Pomodori secchi
Sottolio*



*Zucchine
Sottolio*



*Melanzane
Sottolio*



*Asparagi
Sottolio*



*Funghi
Sottolio*



*Lampascioni
Sottolio*



*Paté di
Olive nere*



*Paté di
Pomodori secchi*



*Paté di
Melanzane*

Formato Sottoli
270 gr

Formato Paté
130 gr

BOMBONIERE



CONFEZIONI
REGALO











Realizziamo confezioni regalo per ogni occasione
Contattateci per ulteriori informazioni



**AZIENDA AGRICOLA
BISCEGLIA**

Sede Legale
Via Torelli, 4 - 71121 Foggia, Italy
TEL: +39 347 94 11 032
info@oliodelgargano.it
www.oliodelgargano.it
